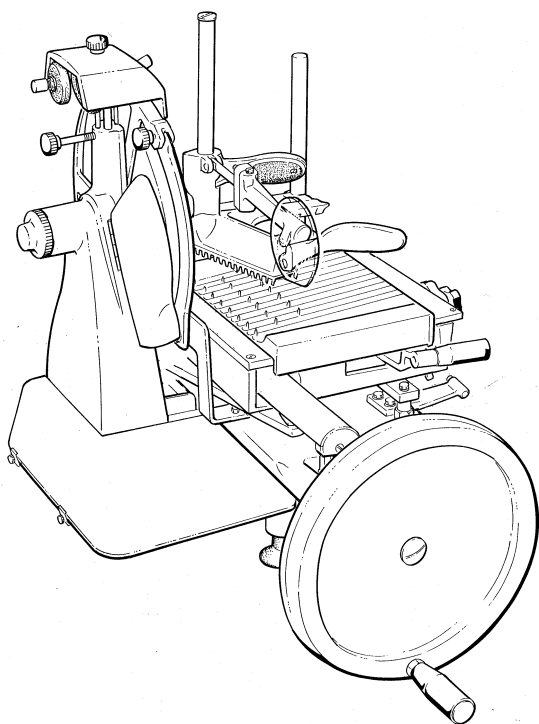
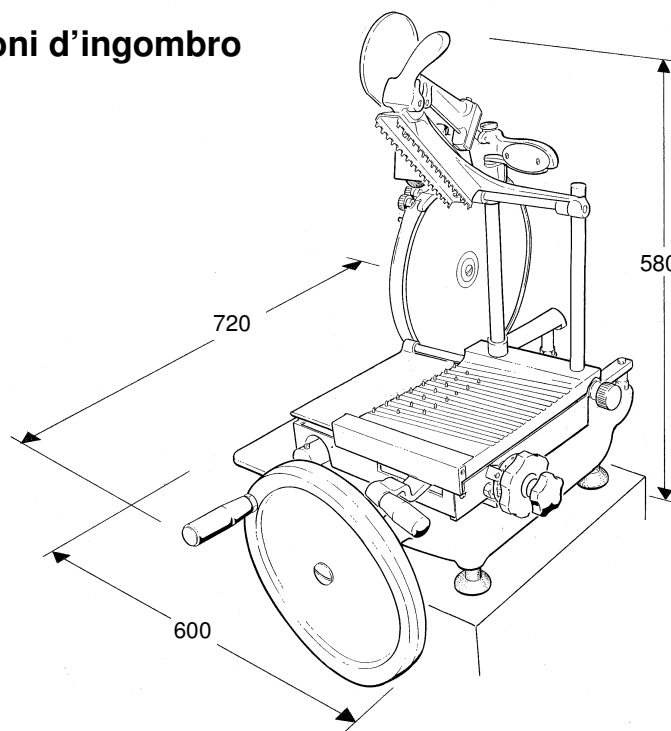
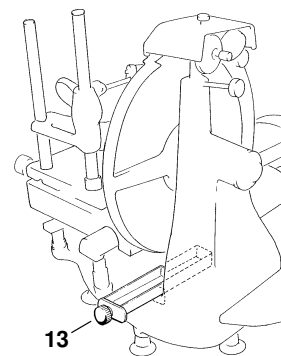
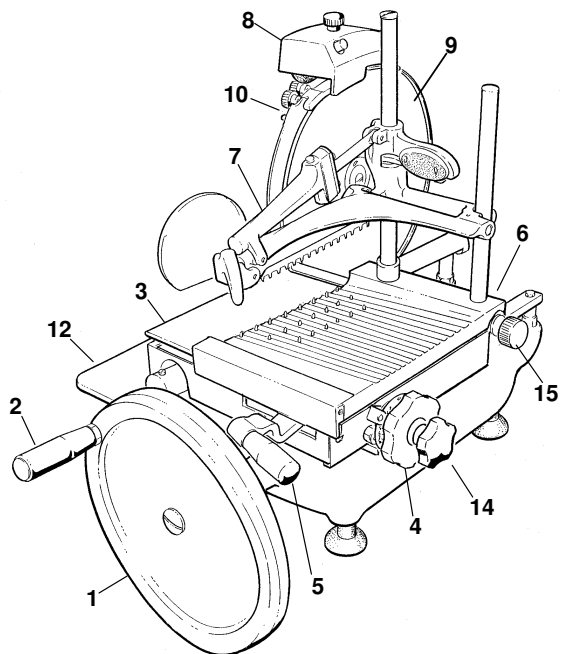
Affettatrice a volano F300 VO

Uso e Manutenzione

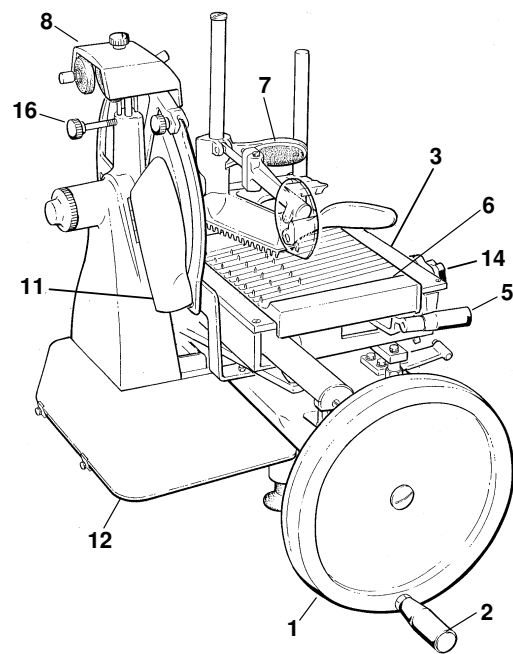
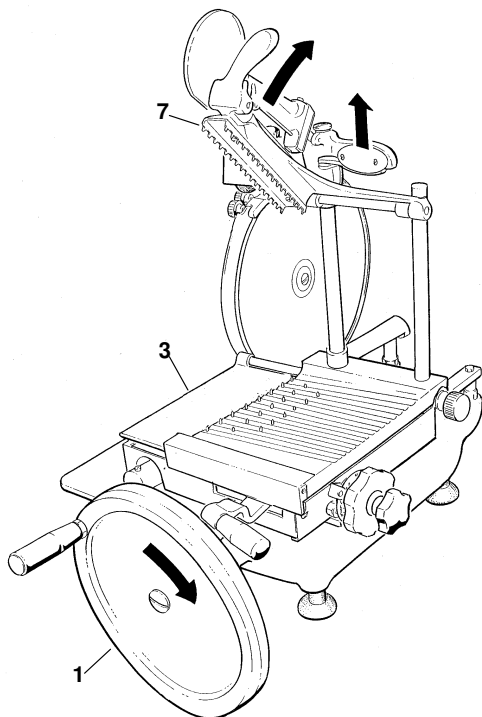
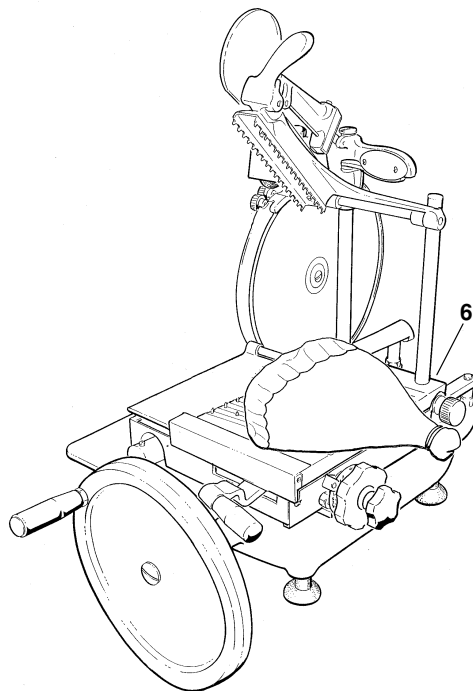
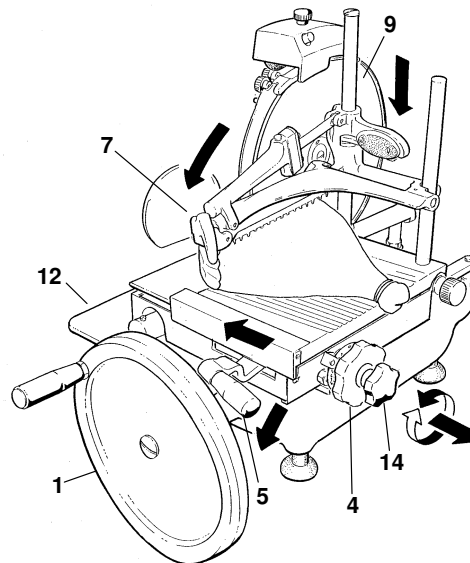
Caratteristiche tecniche

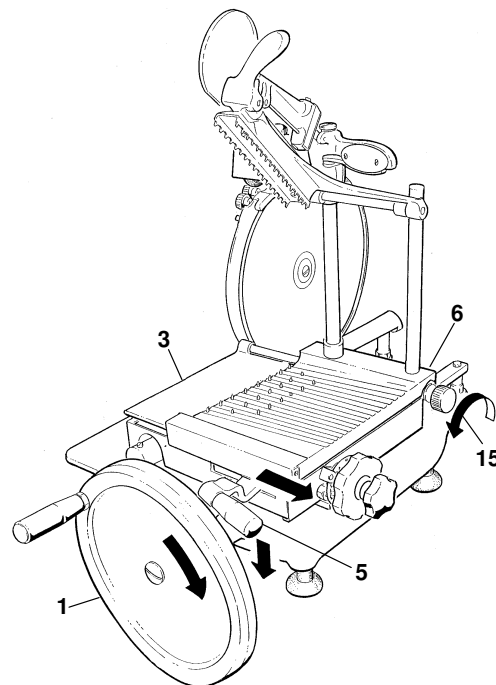
Diametro lama ....300 mm
Spessore di taglio ....0÷2 mm
Taglio utile:
- Larghezza ....230 mm
- Altezza ....190 mm

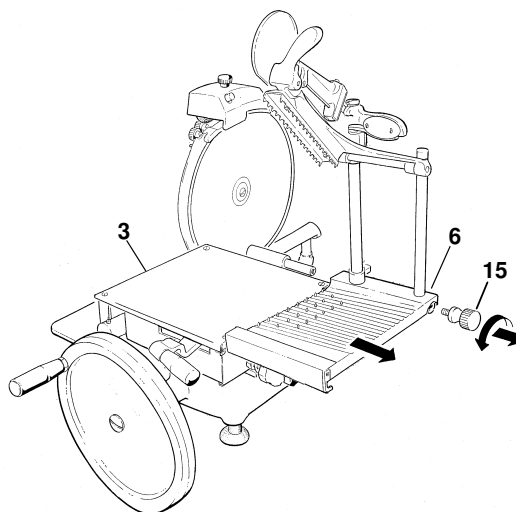
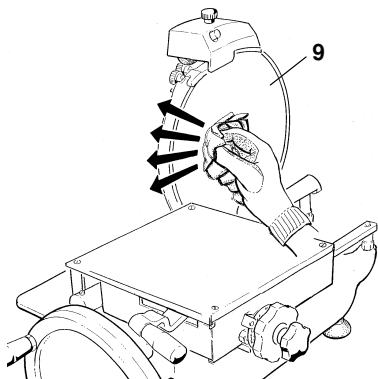
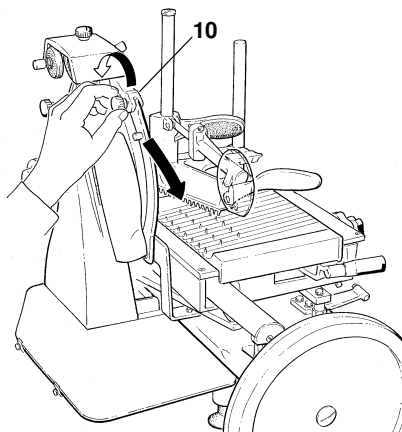
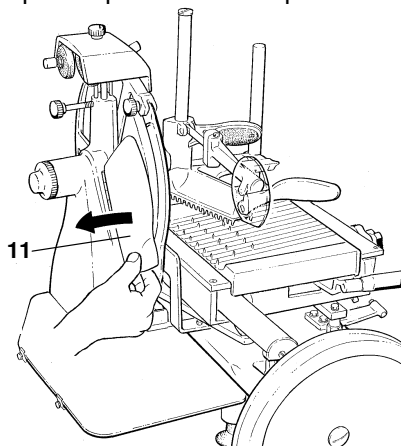
Dimensioni d'ingombro massime

Dimensioni d'ingombro e peso

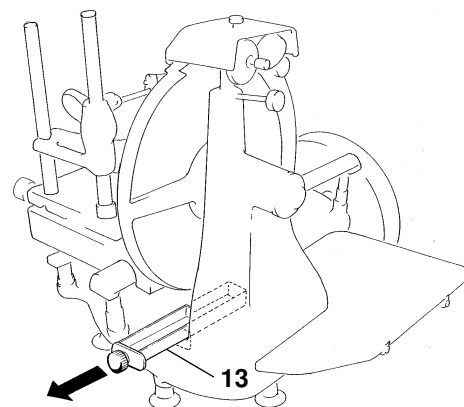
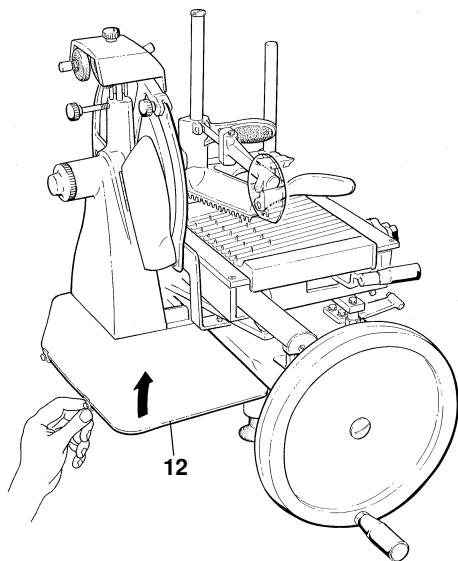
Lunghezza ....720 mm
Larghezza ....600 mm
Altezza ....580 mm
Peso ....45,5 kg

1. Volano
2. Impugnatura
3. Carrello
4. Manopola numerata spessore fetta
5. Leva avanzamento rapido piatto
6. Piatto portamerce
7. Pressamerce
8. Affilatoio
9. Lama
10. Paralama
11. Parafetta
12. Piatto di raccolta
13. Vaschetta raccogli scarto
14. Avanzamento lento piatto
15. Pomolo bloccaggio piatto
16. Pomello bloccaggio affilatoio

Uso della macchina

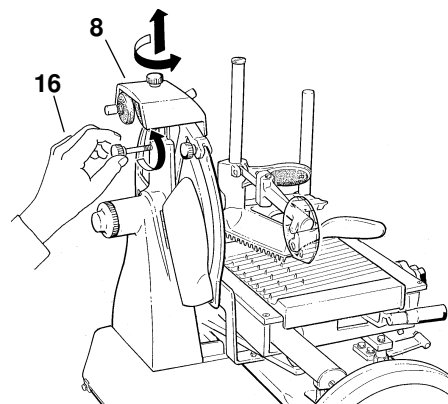
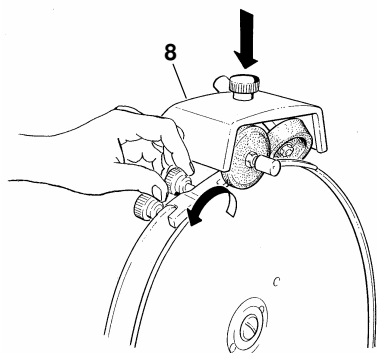
Ruotare il volano **1** avvicinando il carrello **3** (verso l’operatore);
Sollevare il pressamerce **7**

Appoggiare sul piatto **6** il prodotto da affettare;

Abbassare il pressamerce **7** bloccando il prodotto;
Abbassare e spostare la leva **5** per avvicinare il prodotto alla lama **9**;
L’avvicinamento e l’allontanamento del prodotto possono essere effettuati con più precisione usando la manopola **14**;
Azionando la manopola numerata **4** (0÷2 mm) predisporre lo spessore della fetta richiesto;
Ruotare il volano **1** avviando l’operazione di taglio con deposizione delle fette sul piatto **12**.

Pulizia della macchina

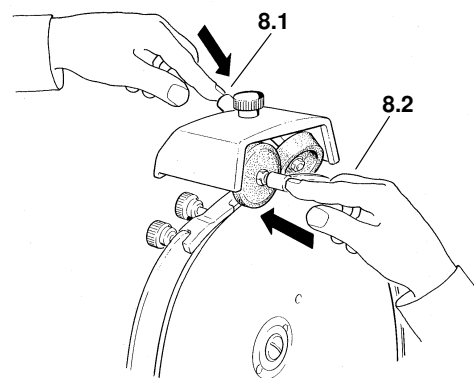
Attenzione: Utilizzare sempre guanti di protezione antigraffio ed antiscivolo eseguendo le operazioni di seguito descritte con grande attenzione, senza distrarsi.
PERICOLO DI TAGLIO!

Togliere il prodotto dal piatto **6**;
Ruotare il volano **1** avvicinando il carrello **3** (verso l’operatore);
Premere la leva **5** verso il basso e contemporaneamente verso destra;
Svitare il pomolo **15** di bloccaggio come in figura;

Estrarre il piatto **6**;
Pulire con cura la parte inferiore del piatto ed il piano del carrello **3**;

Pulire la lama **9** come in figura, con grande attenzione, partendo dal centro verso l'esterno;

Aprire il parafetta **11** e pulirne con cura l'interno;

Rimuovere il paralama **10** previo allentamento del relativo pomolo di bloccaggio.
<u>ATTENZIONE: Pericolo di taglio!</u>
Rimontare il paralama prontamente ad operazioni di pulizia terminate.

Estrarre la vaschetta raccogli scarti **13**; lavarla, asciugarla e rimetterla in sede

Rimuovere il piatto **12** previo allentamento delle due viti di fissaggio. <u>Per le operazioni di pulizia utilizzare esclusivamente un panno inumidito con acqua e normale detersivo liquido per stoviglie.</u>

Affilatura lama

Allentare il pomello di bloccaggio **16** dell'affilatoio **8**; Sollevare l'affilatoio e ruotarlo di 180°;

Riabbassare con attenzione l'affilatoio **8**, la lame si centrerà automaticamente tra le due mole.
Ribloccare il pomello.

Mettere in rotazione il volano e premere contemporaneamente, per circa 10-15 secondi, il pulsante **8.1**;
Interrompere la rotazione e controllare con una matita che sul filo della lama si sia formata una leggera bava;
Mettere nuovamente in rotazione il volano e premere contemporaneamente il pulsante **8.2** per 2-3 secondi;
Riportare l'affilatoio nella posizione originaria.

Lubrificazione

Una o due gocce d'olio nei punti indicati;

Usare esclusivamente l'olio in dotazione;
Pulire con cura dopo la lubrificazione rimuovendo l'eventuale olio in eccesso